

ひょうご推奨ブランド農産物（きのこ類） 審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名：きのこ類（しいたけ、なめこ、ひらたけ、ぶなしめじ、えのきたけ、まいたけ、えりんぎ、きくらげ、たもぎだけ）
- (2) 上記（1）の要件

対象食品	要件
しいたけ	兵庫県内で植菌、培養、採取が行われ、原産地を「兵庫県」と表示可能なもの、かつ、輸入菌床*を使用していないもの。
なめこ、ひらたけ、ぶなしめじ、えのきたけ、まいたけ、えりんぎ、きくらげ、たもぎだけ	兵庫県内で採取され、原産地を「兵庫県」と表示可能なもの、かつ、輸入菌床*を使用していないもの。

*菌床製造、植菌、培養を海外で行った菌床のこと。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項により、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

※菌床栽培の場合

ア 農薬を使用せずに栽培したもの。

イ 廃菌床の堆肥化、ボイラー燃料への利用、バイオマスボイラーの導入など資源の循環利用や環境負荷軽減に資する栽培方法を導入すること。

ウ 菌床培地の原材料は産地が確認されたものを使用すること（原材料の産地や分別管理等の流通・保管状況が適切であることを確認していること）。

エ 菌床培地の原材料となるコーンコブ等については、非遺伝子組み替え作物を使用すること。

※原木栽培の場合

ア 農薬を使用せずに栽培したもの。

イ 袋かけによる水分の適正管理等に資する栽培方法を導入すること。

ウ 廃ほだ木のボイラー燃料への利用、バイオマスボイラーの導入など資源の循環利用や環境負荷軽減に資する栽培方法を導入すること。

エ 産地が確認された原木を使用すること。

② 品質

ア おいしさ等の特長を客観的な数値等で表現できること。

(ア) 品種特有の色調、形状を呈し、均整がとれていること。

(イ) 傘の直径が一定の大きさ以上、かつ、菌体に損傷・変形や虫害が認められないこと。

(ウ) 収穫日時を明確にする等新鮮さを説明できること。

(エ) 収穫時期等により食べ頃を説明できること。

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 各地域の特性や個性、こだわり等が表現できること。

(ア) 地域で産地化に向けた取組を進めているもの。

(2) 安全性の確保

ア 生産者が林業技術マニュアル特用林産編その他これに準じる基準に基づいた栽培を行っていること。

イ 生産ほ場は周辺から農薬等が飛来しないように区分又は措置を講じていること。

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

（3） 安心感の醸成

次の①～②を全て満たすこと。

- ① 生産者が、栽培管理や出荷の状況を記録して保管（出荷・販売終了後3年間）し、消費者や取引先からの問い合わせ等に応じて開示できる体制となっていること。
- ② 栽培責任者及び確認責任者が設置されていること。